

手作りバター の 作り方

用意するもの

- ・牛乳 20cc
- ・生クリーム 30cc (乳脂肪分 4.7%のもの)

牛乳に生クリームを 3 : 2 の割合で混ぜると
作ることができます。



作り方

牛乳 20cc に生クリーム 30cc を混ぜます。



フタをしめて、容器を上下に強く 5 分位振ります。
そうすると、右のようになります。



さらに振ると、牛乳 (低脂肪乳) とバターに分離します。



完全に分離したら、牛乳は飲むなどして、取り除いて下
さい。



フタをして、容器を円を描くようにして 1 分位回します。
そうすると、右のようなバターが出来上がります。



バターができあがるまで



できあがったバターは水分が 30%
ほど含まれ、1.7%以下の本来のバター
とは少し異なります。